

Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI

2345 *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 22 de gener de 2015 per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant*

Aquesta ordre té per objecte compilar i adaptar al marc normatiu actual, el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control, aprovat per l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca d'1 d'abril de 2005. Va modificar l'Ordre esmentada l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 7 de febrer de 2014 i publicar el plec de condicions, document tècnic pel qual s'ha de regir la producció i elaboració dels vins acollits a la Denominació d'Origen.

El Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM), va crear una nova organització comuna de mercats agrícoles. Posteriorment es va emprendre també una reforma en el sector vitivinícola amb l'aprovació del Reglament (CE) 479/2008 del Consell, de 29 d'abril de 2008, pel qual s'estableix l'organització comuna del mercat vitivinícola.

El Reglament (CE) 491/2009 del Consell, de 25 de maig de 2009, va suposar una important modificació del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, perquè incorporà tot el sector vitivinícola a l'organització comuna de mercats únics, procés iniciat amb el Reglament (CE) 479/2008 del Consell, de 29 d'abril de 2008. El Reglament (CE) 607/2009 de la Comissió, de 14 de juliol de 2009, modificat posteriorment pels reglaments (UE) 401/2010, de 7 de maig, i 538/2011, d'1 de juny, va establir determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 479/2008 pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, als termes tradicionals, a l'etiquetatge i a la presentació de determinats productes vitivinícoles. El Reglament d'execució (UE) 670/2011 de la Comissió, de 12 de juliol de 2011, modifica aquest Reglament i conclou la reforma legislativa en matèria vitivinícola.

L'article 118 *vicies* del Reglament (CE) 1234/2007 estableix que perdran la protecció les denominacions de vins respecte de les quals no es presenti l'expedient tècnic i les decisions nacionals d'aprovació com a tard el dia 31 de desembre de 2011.

Així, per conservar la denominació d'origen Pla i Llevant, correspongué redactar un Plec de condicions segons indica l'article 118 *quarter* del Reglament (CE) 1234/2007 i presentar-lo abans del dia 31 de desembre de 2011, cosa que es va fer el 19 de desembre de 2011.

La darrera modificació del Reglament, articles 5 i 6, va ser a conseqüència d'una sol·licitud del Consell Regulador, de 29 de novembre de 2011. La modificació va tenir com a finalitat principal, d'una banda, autoritzar les varietats giró ros, viognier i gorgollassa per elaborar els vins, i d'altra banda, adaptar les pràctiques de cultiu, en particular la densitat de plantació, a l'evolució dels coneixements científics i tècnics per aconseguir les millors qualitats i especificitat dels vins. Aquesta modificació dels articles 5 i 6 del Reglament de la Denominació d'Origen Pla i Llevant esmentada es va publicar amb l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 7 de febrer de 2014.

El Reglament d'execució 670/2011 (UE) de la Comissió, de 12 de juliol de 2011, modifica l'article 73.1 *d* del Reglament (CE) 607/2009 i estableix que a qualsevol modificació d'importància menor del plec de condicions presentada a un Estat membre a partir de l'1 d'agost de 2009 que aquest hagi tramès a la Comissió abans del 31 de desembre de 2011 és aplicable el procediment que preveu l'article 118 *vicies* del Reglament (CE) 1234/2007. El 19 de desembre de 2011 el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí va enviar a la Comissió Europea el Plec de condicions de la Denominació d'Origen Pla i Llevant amb la proposta de modificació de l'articulat.

La modificació plantejada no estava relacionada amb les característiques essencials del producte, no n'alterava el vincle, no incloïa un canvi del nom o d'una part del nom del producte, no afectava la zona geogràfica delimitada i no implicava noves restriccions a la comercialització del producte. Per això es va considerar una modificació d'importància menor d'acord amb el que estableix l'article 20.4 del Reglament (CE) 607/2009 de la Comissió, de 14 de juliol de 2009, pel qual s'estableixen determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 479/2008 del Consell, pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, els termes tradicionals, l'etiquetatge i la presentació de determinats productes vitivinícoles.

L'1 de gener de 2014 va entrar en vigor la nova organització comuna de mercats de productes agraris, aprovada per Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament europeu i del Consell, de 17 de desembre, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris que no deroga els reglaments d'execució del Reglament (CE) 1234/2007.

A l'àmbit estatal, la normativa es troba continguda bàsicament en la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i del vi; el Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen

protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, i el Reial decret 1363/2011, de 7 d'octubre, pel qual es desplega la reglamentació comunitària en matèria d'etiquetatge, presentació i identificació de determinats productes vitivinícoles.

Atès que la reglamentació que s'ha d'adaptar es va aprovar mitjançant una ordre, d'acord amb el principi de jerarquia normativa, correspon derogar-la mitjançant una ordre i publicar el nou Plec de condicions i el Reglament d'acord amb la normativa comunitària.

L'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears de 2007, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

Així mateix a l'àmbit autonòmic, el Decret 49/2004, de 28 de maig, regula el règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i altres ens de gestió i control de la denominació de qualitat

Mitjançant el Decret 5/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, es va determinar la composició del Govern i es va establir l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Aquest procés es va completar amb l'aprovació del Decret 6/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, i les seves modificacions posteriors, per les quals s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

D'acord amb l'article 2.8 a del Decret 6/2013, la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix les competències en matèria d'ordenació del sector agrari mitjançant la Direcció General de Medi Rural i Marí.

Per tot això, en virtut del que estableix l'article 38.2 b de la Llei 4/2001, de 14 de març, del Govern de les Illes Balears, segons el qual els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments quan ho autoritzi una llei o un decret del Govern, i atesa l'autorització per dictar disposicions de desplegament de la normativa europea i estatal referida al sector vitivinícola que em concedeix el Decret 11/2002, de 25 de gener, d'autorització al conseller d'Agricultura i Pesca per a l'aprovació de normativa en determinades matèries vitivinícoles, i d'acord amb el Consell Consultiu, dicta la següent

ORDRE

Article 1

Objecte

L'objecte d'aquesta Ordre és aprovar el Plec de condicions i el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, annexos a aquesta Ordre, adaptats a l'actual marc normatiu comunitari.

Article 2

Producte protegit

Queden protegits amb la denominació d'origen Pla i Llevant els vins que reuneixin les característiques i les condicions del Plec de condicions annex a aquesta Ordre.

Article 3

Àmbit de la protecció

1. La protecció atorgada a la denominació d'origen Pla i Llevant és la que preveu l'article 103 del Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris i la resta de normativa aplicable.
2. Queda prohibida la utilització en altres vins no protegits, de noms, marques, termes, expressions, il·lustracions i signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits, puguin induir a confondre'ls amb els protegits per la denominació d'origen Pla i Llevant, fins i tot en el cas que vagin precedits dels termes *tipus*, *estil*, *envasat a* o altres d'anàlegs.

Article 4

Règim sancionador

El règim sancionador, si escau, és el que disposen la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi; la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears; la Llei 21/1992, de 16 de juliol, d'indústria; el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària; i



amb caràcter supletori la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú; el Decret 14/1994, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament del procediment que ha de seguir l'Administració de la Comunitat Autònoma per a l'exercici de la potestat sancionadora, i la resta de la legislació vigent que sigui aplicable.

Disposició addicional primera
Publicitat de la denominació

D'acord amb la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, el Plec de condicions està publicat a

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=ES&cont=46239>

Disposició transitòria única
Règim transitori

Els vins elaborats abans que entri en vigor aquesta Ordre que s'ajustin a l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 21 de novembre de 2005 per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pla i Llevant, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control, i les modificacions posteriors, es poden comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències.

Disposició derogatòria única
Normes derogades

Queden derogades totes les normes del mateix rang que aquesta Ordre, o d'un rang inferior, que s'oposin al que s'hi estableix, i expressament les ordres següents:

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca d'1 d'abril de 2005 per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control.
- Correcció d'errors de l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca d'1 d'abril de 2005 per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control.
- Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 7 de febrer de 2014 que modifica el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control, aprovat per l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca d'1 d'abril de 2005.

Disposició final única
Entrada en vigor

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver estat publicada en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 22 de gener de 2015

El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Gabriel Company Bauzá

ANNEX I
Plec de condicions de la denominació d'origen protegida Pla i Llevant

Elaborat d'acord amb el que estableixen l'article 73 del Reglament (CE) 670/2011 i l'article 107 del Reglament (CE) 1308/2013, sobre els expedients tècnics que han de presentar les indicacions geogràfiques protegides existents de vi.

1. Nom a protegir:

“Pla i Llevant”
Denominació d'Origen Protegida (DOP)

2. Descripció dels vins:

La DOP Pla i Llevant empara les següents categories i tipus de vins: Vins blancs, Vins rosats, Vins negres, Vins de licor, Vins d'agulla i Vins

escumosos.

2.a) Característiques analítiques:

Paràmetres	Blancs	Rosats	Negres	D'agulla	De licor	Escumosos
Graduació alcohòlica adquirida mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Graduació alcohòlica total mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Paràmetres	Blancs	Rosats	Negres	D'agulla	De licor	Escumosos
Sucres totals (g/l de glucosa i fructosa)	Secs ≤4 Semisecs ≤ 12 Semidolços ≤ 45 Dolços > 45					Brut nature <3 Extra brut ≤6 Brut <12 Extra sec 12-17 Sec 17-32 Semi sec 32-50 Dolç > 50
Acidesa total mínima (g ac. tartàric/l)	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Acidesa volàtil màxima (g ac. acètic /l) ²	0,8	0,8	0,8	0,8	1,5	0,8
Diòxid de sofre total màxim (mg/l) Vins amb ≤ 5 g/l glucosa i fructosa	180	180	140	160	130	160
Diòxid de sofre total màxim (mg/l) Vins amb > 5 g/l glucosa i fructosa	240	240	180		175	
Sobrepessió (bars)	-	-	-	1-2,5		3,5

2.b) Característiques organolèptiques:

Pel que fa al color, els vins han de ser nets, transparents i brillants. Es tindrà especial atenció en què el color del vi no estigui afectat per oxidacions exagerades, impròpies del seu moment evolutiu .

Respecte a la fase olfactiva, han d'estar absents de qualsevol defecte com ara ranci, sulfurs, acètic, suro, podridures, floridures, brutícies i altres aromes desagradables.

Respecte de la fase gustativa han d'estar exempts de tensions produïdes per un desequilibri entre els elements que el componen.

En conjunt el vi ha de presentar una harmonia dels components que afecten el color, sabor i olor.

Vins blancs

Els vins blancs joves tenen un color que va des del color groguenc cera fins al groc pàl·lid amb tons verdosos. Són transparents, nets i brillants en tot moment.

Els aromes per als vins blancs joves són frescos, afruitats, florals i terpènics; recorden fruites blanques.

Els blancs joves en boca són frescos, francs i afruitats .

Vins blancs criats en bóta

Els blancs fermentats i envellits en bótes van d'un color groc verdós fins als tons lleugerament daurats. Han de ser transparents, nets i brillants en tot moment.

Els aromes són frescos i afruïtats, que ens recorden fruites exòtiques com pinya, mango, plàtan, préssec etc., acompanyats d'una gamma d'aromes propis de la cria en bóta, com vainilla, fumat, eucaliptus, fruits secs, etc.

En la fase gustativa, el vi és voluminós, amb estructura, persistent i untuós.

Vins rosats

El color del vi és rosat des de lleugers tons pell de ceba a tons violetes o blavosos, tenint especial cura a no presentar tons oxidatius. Són vins nets i brillants, que no presenten terbolesa.

L'aroma és fresc i afruïtat, i recorda les aromes primàries del raïm.

En boca són frescos i afruïtats, que ens evocuen a les fruites vermelles fresques recent collides.

Vins negres

Els vins són nets, vius i brillants. Són de capa mitja alta, amb tons que van del robí al porpra.

En els vins joves les aromes són de fruita fresca.

En els vins envellits les aromes són de fruita madura amb tons de sobre maduració, enriquits amb l'aportació de la cria (vainilla, fruita seca, fumats, especiats...).

En la fase gustativa, els vins són elegants, amables, carnosos, equilibrats, vellutats, amb final càlid i persistent.

Vins escumosos

Els vins escumosos joves són pràcticament incoloros. Per als escumosos amb cria, el color és més intens. En els escumosos rosats, el color està entre el pell de ceba fins a un rosa violaci.

El vi presenta en tots els casos un aspecte brillant. La bombolla és diminuta, d'alliberament lent i perllongat, formant cadenes llargues.

Els aromes recorden la cria sobre les brises procedent de la autòlisi de les lies.

En la fase gustativa, el vi té una acidesa equilibrada, sense asprors. El retrogust és net i persistent.

Vins de licor

De groc palla amb rivets verds a daurat. El color dels negres va de vermell intens a porpra. Són nets i brillants.

En els vins de licor blancs s'aprecien aromes florals i a fruita en almívar, amb tons sobre madurats. Els negres presenten aromes a confitures, panses i fruits secs .

Tenen bona acidesa, són equilibrats i elegants .

Vins d'agulla

Els vins blancs tenen un color groc palla amb rivet lleugerament daurat. Els rosats tenen la capa mitjana, de color rosa-violaci. Són vins nets i brillants. La bombolla i columna de bombolles són fines.

L'olor és afruïtat i amb aromes de la segona fermentació .

En boca és fresc i afruïtat, amb un postgust persistent .

3. Pràctiques enològiques específiques utilitzades per elaborar el vi i restriccions imposades



3.a) Pràctiques de cultiu

Les pràctiques de cultiu han de tendir a optimitzar la qualitat i l'especificitat dels vins. La densitat de plantació pot oscil·lar en funció dels terrenys, varietats i sistemes de formació, entre 2.500 i 5.000 ceps per hectàrea. La formació i conducció dels ceps es podrà fer en forma de vas o d'espatllera.

En el marc de la normativa comunitària, estatal i autonòmica, en determinades campanyes a partir d'estudis tècnics o condicions climàtiques que justifiquin motivadament la necessitat de regar la vinya, el Consell Regulador pot autoritzar el reg de les vinyes inscrites, cas en què ha d'assenyalar les modalitats i les condicions per fer-ho. S'autoritzarà el reg quan l'estat fisiològic de les plantes així ho aconselli.

3.b) Verema

La verema s'ha de fer amb la major cura possible. A l'elaboració dels vins protegits s'ha de destinar exclusivament a el raïm sa amb el grau de maduresa necessari, per la qual cosa s'ha de separar tot el que no estigui en perfectes condicions.

La graduació alcohòlica volumètrica natural mínima ha de ser del 10% en volum per a les varietats blanques, del 10,5% en volum per a les varietats negres i del 12% en volum per al raïm destinat a elaborar vins de licor.

La totalitat del raïm procedent de parcel·les on el rendiment superi els límits autoritzats (vegeu punt 5 "Rendiments màxims") no es podrà utilitzar en l'elaboració de vins protegits amb aquesta denominació.

3.c) Tècniques d'elaboració

Les tècniques emprades en la manipulació del raïm, el most i el vi, el control de la fermentació i el procés han de tendir a obtenir productes de màxima qualitat, mantenint els caràcters tradicionals dels tipus de vins emparats amb la Denominació d'Origen Pla i Llevant.

Per extreure el most o el vi només es poden utilitzar sistemes mecànics que no danyin o dilacerin els components sòlids del raïm. En especial queda prohibit l'ús de màquines espremedores d'acció centrífuga d'alta velocitat i les premses conegudes com a contínues.

En l'elaboració de vins de la Denominació d'Origen Pla i Llevant no es podran utilitzar pràctiques de preescalfament del raïm, o escalfament dels mosts o dels vins en presència de les pinyolades, tendents a forçar l'extracció de matèria colorant.

3.d) Rendiment

S'han d'aplicar les pressions adequades per extreure el most o el vi i separar la pinyolada, de manera que el rendiment no sigui superior a 70 litres de vi per cada 100 kilograms de verema.

Les fraccions de vi obtingudes amb pressions inadequades no es podran destinar, en cap cas, a elaborar vins protegits amb la Denominació d'Origen Pla i Llevant.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció de la Denominació d'Origen Pla i Llevant està constituïda pels terrenys amb aptitud especial per al cultiu de la vinya, situats en els termes municipals de l'illa de Mallorca següents: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu y Vilafranca de Bonany, i que el Consell Regulador hagi qualificat com a aptes per a la producció de raïm de les varietats que s'indiquen a l'article 5 del reglament

La zona d'elaboració i la de criança coincideixen amb la zona de producció.

Mapa de municipis de la DO Pla i Llevant

(Veure imatge 1 al final del document)

5. Rendiments màxims

5.a) Varietats blanques:

Varietat	Producció de raïm (kg/ha)	Producció de vi (hl/ha)
Moll o Prensals blanc	11.000	77,00
Chardonnay	7.000	49,00



Varietat	Producció de raïm (kg/ha)	Producció de vi (hl/ha)
Macabeu	11.000	77,00
Moscateu de gra menut	11.000	77,00
Moscateu d'Alexandria	11.000	77,00
Parellada	11.000	77,00
Riesling	7.000	49,00
Giró Ros	9.000	63,00
Viognier	8.000	56,00

5.b) Varietats negres:

Varietat	Producció de raïm (kg/ha)	Producció de vi (hl/ha)
Callet	10.000	70,00
Manto Negre	10.000	70,00
Cabernet Sauvignon	9.000	63,00
Fogoneu	10.000	70,00
Merlot	9.000	63,00
Monestrell	10.000	70,00
Pinot Noir	7.000	49,00
Syrah	10.000	70,00
Tempranillo	10.000	70,00
Gorgollassa ³	5.000	35,00

6. Varietats de raïm de vinificació

La denominació d'origen Pla i Llevant elabora vi procedent de les varietats de *Vitis vinifera* següents:

Negres	Blanques
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
<i>Callet</i>	Macabeu
<i>Fogoneu</i>	Moscateu de gra menu
<i>Manto Negre</i>	Moscateu d'Alexandria
Merlot	Parellada
Monestrell	<i>Premsal blanc o Moll</i>
Pinot Noir	Riesling
Syrah	<i>Giró Ros</i>
Tempranillo	Viognier
<i>Gorgollassa</i>	

En cursiva les varietats de raïm autòctones



7. Vincle existent entre la qualitat i les característiques del vi amb l'entorn geogràfic.

Els vins produïts en la Denominació d'Origen Pla i Llevant són el resultat de la conjunció d'una sèrie de factors que lligats entre sí donen com a resultat la producció d'uns vins específics i de reconegut prestigi. A una llarga història d'elaboració de vins se li uneixen factors naturals com el clima, la geomorfologia, l'edafologia, i en especial la insularitat. A tot això s'afegeix el factor humà, que mitjançant les pràctiques culturals adaptades a les condicions naturals i a la tradició ha incorporat les tècniques actuals més adequades per aconseguir productes de qualitat.

7.a. Característiques de la zona geogràfica.

Factors naturals.

7.a.1. Geologia.

La DO Pla i Llevant se situa en un entorn geomorfològic definit per litologies diferenciades corresponents a diferents etapes geològiques. A l'àrea que delimita les vinyes de la DO es troben des de roques dolomítiques del període Juràssic inferior (Lias inferior i mig, entre 219 i 200 milions d'anys (Ma)) fins a materials al·luvials del període Quaternari. Entre ambdós extrems es localitzen altres roques corresponents al Juràssic mitjà i superior (Dogger i Malm, entre 188 i 144 Ma), Cretaci (entre 144 i 65 Ma) i Terciari, on la sèrie del Miocè és la més extensament representada a través de les roques margoses i calcàries margoses de la unitat del Burdigalià (aproximadament, entre 16 i 14 Ma), conglomerats i calcàries dures del Serraval·lià (al voltant de 12 Ma) i les calcàries dures d'origen escullós corresponents a les unitats del Tortonià i Messinià (entre 10 i 8 Ma, aproximadament).

7.a.2. Edafologia.

Seguint els criteris de la Base Referencial Mundial del Recurs Sòl (IUSS, 2006), els sòls destinats al cultiu de la vinya a la DO Pla i Llevant estan constituïts, bàsicament, pels següents grups: *Calcisoles*, *Luvisoles* i *Regosoles*. En menor grau es troben vinyes sobre *Cambisoles* i *Leptosoles*.

Les roques calcàries constitueixen el substrat majoritari sobre el qual es desenvolupen els sòls de la DO Pla i Llevant.

1. *Calcisoles*.

Els carbonats s'acumulen en profunditat formant els horitzons càlcics o petrocàlcics, que constitueixen una barrera física per a la penetració de les arrels, per la qual cosa aquests sòls presenten una limitada capacitat de retenció d'aigua.

Tradicionalment aquests sòls s'han modificat trencant la crosta calcària per guanyar volum explorable per les arrels i obrir una via d'avançament cap a capes inferiors amb el material menys cohesionat i que possibilita l'expansió de les arrels ("Gavetes"). Aquestes excavacions han constituït una estratègia habitual típica per millorar la disponibilitat hídrica.

Aquest tipus de sòls produeix vins amb bona acidesa i frescor. Potència la part aromàtica dels vins

2. *Luvisoles*.

Els *Luvisoles* estan constituïts per sòls vermells, coneguts a la comarca com "call vermell", amb un horitzó àrgic, resultat d'un llarg procés evolutiu. Es troben sobre roques calcàries amb bona permeabilitat i són el resultat d'un procés de descarbonatació del sòl i moviment de les argiles (il·luviació) cap a l'horitzó inferior. Aquests sòls presenten un nivell elevat de minerals d'argila que afavoreixen la immobilització de la matèria orgànica i per tant confereixen un bon grau de fertilitat física, química i biològica, que fa que siguin molt adequats per al cultiu de la majoria de les varietats autoritzades.

Aquest tipus de sòls produeix uns vins amb bona estructura, aromes de fruita madura, amb un elevat contingut en sucre, aptes per a la cria.

3. *Regosoles*.

Aquestes roques es caracteritzen per ser de molt poca consistència, fet que afavoreix la formació de nou sòl. La capacitat de retenció d'aigua d'aquestes roques és molt elevada, per la qual cosa actuen com a reservori hídric del sòl.

Aquest tipus de sòls produeix vins frescos i lleugers, ideals per elaborar vins joves.

4. *Leptosoles*.

Els *leptosoles* són sòls que es caracteritzen per una profunditat inferior a 25 cm. Són freqüents sobre roques calcàries i dolomies situades en



terrenys en pendent, afectats per l'erosió hídrica. En aquestes circumstàncies el volum de sòl explorable per les arrels i la capacitat de retenció d'aigua són limitades. Molts *leptosoles* se situen sobre les roques dolomítiques que ocupen una àrea significativa de la DO Pla i Llevant.

Aquests sòls, amb importants limitacions per a molts cultius, presenten unes característiques molt aprofitables en la viticultura actual ja que s'adeqüen al cultiu de varietats que requereixen un desenvolupament vegetatiu limitat.

Aquest tipus de sòl és ideal per a les varietats més productives, ja que produeix una regulació natural del vigor de la planta. És un sòl especialment indicat per a les varietats autòctones com el Callet.

A continuació s'exposa un quadre amb tipus de sòl recomanats per a les diferents varietats de raïm en la denominació d'origen protegida Pla i Llevant.

VARIETATS BLANQUES	TIPUS DE SÒL			
	<i>Calcisol</i>	<i>Luvisol</i>	<i>Regosol</i>	<i>Leptosol</i>
Chardonnay		XXX	XXX	X
Macabeu		XX	XXX	
Moscateu de gra menut		XX	XXX	X
Moscateu d'Alexandria		XXX		XXX
Parellada	XXX	XX	XX	
Premsal blanc o Moll	X	XX	XXX	
Riesling		XX	XXX	X
Viognier		XXX	XXX	
Giró Ros		XX		XXX
VARIETATS NEGRES	TIPUS DE SÒL			
	<i>Calcisol</i>	<i>Luvisol</i>	<i>Regosol</i>	<i>Leptosol</i>
Cabernet Sauvignon	XX	XXX	X	XX
Callet	X	XX		XXX
Fogoneu	X	XX		XXX
Manto Negre	X			XXX
Merlot		XXX	XXX	
Monestrell	XX			X
Pinot Noir	X	XX	XXX	X
Syrah	XX	XXX	X	
Tempranillo	XX	XXX		X
Gorgollassa		XX		XXX

7.a.3. Clima.

La temperatura mitjana anual oscil·la entre els 16 i 17°C. Els hiverns són lleugerament freds amb temperatures mitjanes al gener d'uns 10°C, ocasionalment es produeixen gelades primaverals que poden afectar la brostada de les vinyes. Els estius són calorosos amb una temperatura mitjana del mes d'agost de 25°C.

Tant les onades de fred com les de calor extrema són poc freqüents, encara que ocasionalment es poden registrar valors notablement extrems, tant pel que fa a les màximes (40°C) com les mínimes absolutes (-4°C). Les mínimes absolutes diürnes poques vegades baixen dels 5°C.

Les precipitacions es caracteritzen per tenir un màxim pluviomètric en els mesos de tardor i precipitacions escasses durant l'estiu. Els valors mitjans de pluviometria anual oscil·len entre els 680 mm de la zona d'Artà i els 430 mm de la zona de Lluçmajor. Pel fet que no coincideixen les precipitacions amb les màximes necessitats hídriques de la vinya, la capacitat de retenció d'aigua dels sòls i el maneig posterior per part de



l'agricultor són factors primordials a l'hora de determinar la qualitat del raïm.

Com a conclusió, el clima de la zona es pot definir com a clima típicament mediterrani, caracteritzat per temperatures suaus a l'hivern i molt calorós a l'estiu. La precipitació mitjana anual és de 450 mm. Els períodes de pluja es concentren principalment a la tardor i primavera. Seguit de l'hivern i a l'estiu les precipitacions són escasses.

7.a.4. Microclima.

Dins de la uniformitat de la classificació climàtica de Mallorca, cal destacar importants diferències microclimàtiques de cadascuna de les zones, que influeixen de manera decisiva en la gestió que es realitza de la vinya.

Les vinyes de la zona de Pla i Llevant són a menys de 100 metres d'altura, pràcticament a nivell del mar. Per això, les brises marines influeixen de forma molt important en aspectes microclimàtics.

El règim de l'Embat s'estableix diàriament com a conseqüència de la variació de la temperatura. El vent bufa de mar a terra durant les hores de màxima insolació i la seva direcció s'inverteix, amb menor intensitat, durant la nit. A la zona de Pla i Llevant, en l'època càlida de l'any, es desenvolupa un "règim d'embats" d'origen marítim convergents, la qual cosa afavoreix una moderació de les temperatures i determina la formació de la nuvolositat i, de vegades, precipitacions.

Aquest règim de vents influeix de forma determinant en 3 aspectes :

- Refresca. L'Embat és un vent tèrmic, que es produeix, sobretot, en l'època més càlida. Té un efecte refrescant a les vinyes de la zona de Pla i Llevant que afavoreix la maduració del raïm.
- Humiteja. L'Embat té un origen marí, per la qual cosa és un vent humit. Aquest aspecte influeix de manera decisiva en el tipus de viticultura que es realitza, ja que els treballs es dirigeixen a tenir el fruit exposat a l'aire, per reduir la humitat relativa i evitar així l'aparició de malalties fúngiques. És per això que és tan important a la zona la "poda en verd", que comprèn els treballs d'escavallament i aclarit, despampolat...
- Salinitza. L'origen marí de l'Embat aporta a les baies una quantitat important de sals. Aquest efecte és més acusat en les varietats negres, ja que en macerar el raïm, els components de la sal es dissolen amb el most. Aquest aspecte és important en la caracterització organolèptica dels vins .

Factors humans

7.a.5. Pràctiques culturals.

Les pràctiques culturals específiques a la zona del Pla i Llevant són :

- * Plantació: La densitat de plantació se situa entre els 2.500 i 5.000 ceps/hectàrea i la formació i conducció dels ceps és en forma de vas o espatllera simple. És molt important una bona distribució de la vegetació que permeti una bona ventilació i la penetració dels tractaments fitosanitaris, ja que a la zona es té molt en compte el clima humit i la possibilitat de problemes fúngics. Per això mateix, és recomanable orientar la vinya de nord-oest a sud-est, per aprofitar al màxim l'exposició solar i minimitzar els problemes per excés d'humitat en els raïms.
- * Poda: En el cas de la DO Pla i Llevant s'usa un sistema tradicional antic anomenat "ull mira tall". Es tracta d'una poda en la qual es talla el sarment més allunyat del braç (anomenat "sobrecoll") i es talla el sarment inferior deixant 2 o 3 gemmes tenint en compte que l'última gemma miri el tall del sarment superior. Aquest sistema s'aplica cada any sense tallar el recorregut de la saba i així els caps puguen formant un espiral.
- * A la zona de la denominació d'origen Pla i Llevant, la brostada de la vinya es produeix a meitat del mes de març. Durant aquesta època encara hi ha un risc elevat de gelades, que de produir-se, tenen un efecte devastador sobre la producció de raïm de la collita. L'estratègia que es segueix és retardar la poda el màxim possible, sobretot com més primerenca sigui la brostada de la vinya. D'aquesta manera s'aconsegueix retardar la brostada alguns dies, fins i tot una setmana, i evitar així el perill de les gelades.
- * A totes les parcel·les on es retarda la poda, es realitza primer una pre-poda (esvear), que consisteix en tallar durant l'hivern el sarment que s'ha d'eliminar i deixar el sarment que formarà la brocada de cap d'aquest any fins a l'últim moment. Després es poda aquest sarment a 2 gemmes, que seran les que produiran el raïm aquesta campanya .
- * Operacions en verd complementàries a la poda: La supressió de brots verds no desitjats de la fusta vella és important, i sol dur-se a terme a principis del mes d'abril, ja que en aquesta època els brots es desprenen fàcilment i s'eliminen els brots no desitjats.
- * Poda en verd: Aquest tipus de poda es realitza en els mesos de maig i juny. En aquesta època de l'any el cep ja disposa d'uns sarments llargs, amb molta vegetació i amb un raïm en plena floració o quallant a l'interior de la planta tapat per les fulles i els nêts. En aquestes condicions i amb el microclima de la zona, humitats altes i temperatures càlides, hi ha un risc molt alt d'aparició de malalties fúngiques. És per això que la poda en verd és una pràctica cultural habitual, es tracta d'eliminar les fulles, nêts i brots secundaris que tapen els raïms deixant que estiguin ben airejades. Els raïms van a madurar al sol de manera que donarà al vi característiques diferents.



* Maneig del sòl: El coneixement tradicional de les característiques dels sòls ha permès la realització de pràctiques culturals destinades a adequar les particularitats de cada tipologia de sòl i els condicionants climàtics a les exigències del cultiu de la vinya. Tradicionalment s'ha realitzat una gestió destinada a atenuar l'efecte dels factors limitants, entre els quals l'aigua edàfica constitueix el més destacable. És freqüent a la zona deixar una coberta vegetal durant els mesos de tardor i hivern, mesos en què es concentren una part important de les pluges. Aquesta coberta vegetal protegeix els sòls d'erosions excessives i ajuda a millorar l'estructura i aireig del sòl, fet que redueix la compactació produïda per l'excés de maquinària.

7.a.6. Aspectes històrics del cultiu del vi a la zona.

En tot el Mediterrani es conrea la vinya i s'elabora vi des de temps immemorial; es tracta d'un aspecte més de la cultura que s'ha desenvolupat durant segles pel conjunt de pobles diversos que han entrelaçat els seus camins a la regió mediterrània.

Els municipis integrats a la DOP Pla i Llevant no han estat una excepció en aquesta cultura del vi i des de molt antic es té notícia del seu cultiu. Les primeres cites escrites conegudes daten de l'època de la dominació romana. Sembla ser, a més, que va ser en aquesta època quan es va introduir el seu cultiu a l'illa. Plini el Vell va deixar per escrit elogis al vi produït a l'illa, i afirmava que cap d'ells desmereixien en comparació amb la resta de vins elaborats a l'Imperi Romà.

Durant els segles que varen seguir a la dominació romana i posteriors no es troba molta informació, però sembla que va continuar el cultiu de la vinya perquè es pot comprovar l'existència de vinya entre els segles X i XIII, època de la dominació musulmana. Dos autors d'aquesta època, Al-Maqqavi i Al-Zuhri, van deixar constància escrita del fet. És notable la persistència d'aquest cultiu tot i les restriccions per motius de religió que imperaven en aquell moment.

De nou es té extensa informació sobre l'estímul en el cultiu de la vinya i producció de vi durant els segles XIII i XIV a causa de la conquesta aragonesa de les illes. Es citen pobles inclosos actualment a la zona geogràfica de la DO Pla i Llevant, com: Algaida, Manacor, Porreres i Felanitx. En aquesta època el 20% dels ingressos per productes agrícoles es devia al vi. Només superat pels ingressos produïts pel cultiu de cereals.

Durant els segles XVI i XVII hi va haver una recessió en el cultiu de la vinya i la producció de vi, superada en el segle següent en què es va produir una important modernització del camp i de les tècniques de cultiu.

El segle de major esplendor en el cultiu de la vinya va ser el XIX en què s'arriba a la quantitat més elevada d'hectàrees dedicades al seu cultiu i, en conseqüència, a la major producció de litres de vi. No obstant, en aquest segle es varen haver de superar dos contratemps importants: la plaga de la fil·loxera i la malaltia del oïdi. En ambdós casos varen estar a punt de fer desaparèixer totes les vinyes. Pràcticament tots els municipis productors de vi van patir les conseqüències.

Amb l'arribada del segle XX es va superar el contratemps. En els seus inicis es va conèixer una nova expansió del seu cultiu. A causa bàsicament de la introducció de l'associacionisme entre els agricultors i a la creació de cellers cooperatives, com les de Manacor i Felanitx.

Un capítol important, a principis del segle XX, va ser la creació de l'Estació Enològica de Felanitx, que va dur a terme una intensa tasca de modernització del cultiu de la vinya amb la introducció de noves tècniques i la modernització dels processos dels cellers. Aquesta feina va ser acompanyada de l'assessorament i formació dels agricultors en tots els camps relacionats amb aquesta activitat. La influència dels cellers cooperatius i de l'Estació Enològica de Felanitx va tenir una importància fonamental en el manteniment i expansió del cultiu de la vinya a la zona de la DOP Pla i Llevant.

Finalment, és important esmentar la difusió que va fer dels vins l'Arxiduc Lluís Salvador, membre de la família reial que governava l'Imperi Austro-hongarès entre els segles XIX i XX.

El vi durant tota la història a la zona de la DOP Pla i Llevant ha estat objecte d'un intens comerç amb la resta de costes occidentals, especialment amb França. El port natural de Portocolom, situat al municipi de Felanitx, epicentre històric de la DOP Pla i Llevant, va jugar un important paper. Des d'aquest port sortien nombrosos vaixells carregats amb el vi produït a la zona que s'exportava a França i tornaven carregats d'altres mercaderies de les quals l'illa n'era deficitària.

7.b. Informació sobre la qualitat o les característiques del vi degudes fonamentalment o exclusivament a l'entorn geogràfic

Es produeix vi de les varietats autòctones de l'illa. Varietats negres : callet, fogoneu i manto negre. Varietat blanca: Premsal blanc. Les varietats introduïdes procedents d'altres zones vinícoles, per conferir millors característiques als vins de Pla i Llevant, s'han adaptat a les condicions naturals i culturals de la zona que els ha conferit unes característiques pròpies (analítiques i organolèptiques) diferents a les d'aquestes mateixes varietats cultivades en altres llocs.

Una característica dels vins de Pla i Llevant és l'elevada presència de polifenols, major que en altres zones de cultiu, que tenen una importància essencial en les característiques organolèptiques dels vins: color, aroma i sabor. Aquesta concentració de polifenols confereix als



vins negres una capa de color mitjana alta i als blancs tonalitats clares. Pel que fa als aromes, en els vins negres són intensos i amb elevada presència d'aromes a fruites vermelles madures. En els vins blancs, aromes frescos, que recorden flors i fruites blanques. Pel que fa al gust, els vins són equilibrats entre acidesa i tanicitat, la qual cosa permet una bona capacitat d'envelliment dels vins. El pH dels vins és baix i la graduació alcohòlica és elevada.

Els paràmetres dels vins del Pla i Llevant que s'han estudiat (contingut en polifenols, pH, acidesa total, grau alcohòlic, color, humitat i compostos aromàtics) mostren diferències estadísticament significatives respecte de vins produïts en altres zones, la qual cosa posa de manifest una personalitat específica pròpia.

7.c. Relació entre les característiques de la zona geogràfica i la qualitat del vi.

La relació entre medi geogràfic i vi s'estableix a partir de la insularitat, que ve definida per la influència del mar, els matisos propis d'un microclima lligat al clima mediterrani i les característiques edafològiques del sòl. Totes aquestes característiques pròpies han generat, des de temps ancestrals, unes pràctiques culturals específiques per aconseguir adaptar el cultiu al medi.

L'elevat nombre d'hores d'insolació afavoreix la síntesi de compostos fenòlics en el raïm, que posteriorment donen lloc a un vi amb abundant concentració d'aromes i una graduació alcohòlica elevada. Així mateix, aquesta concentració de polifenols confereix als vins negres una capa de color mitjana alta i als blancs tonalitats clares.

Una pràctica cultural necessària a la zona de Pla i Llevant fa referència a la gestió de l'aigua. D'una banda s'excaven "gavetes" (soles excavats a les línies de cultiu de la vinya que permeten el guany de sòl aprofitable per a el raïm i facilita l'avanç de les arrels), i d'altra banda l'excés d'humitat atmosfèrica obliga el desfullat per evitar malalties fúngiques i potenciar l'elevat contingut en polifenols, tan característic dels vins del Pla i Llevant.

Així mateix, els sòls majoritàriament calcaris potencien la presència dels compostos aromàtics que distingeixen els vins de la DO Pla i Llevant. Com exemple es poden destacar els següents composts responsables de conferir frescor i un grau equilibrat d'acidesa: n-hexanol, 2-phenyl etanol, trans-2-Hexen-1-ol, etyl hexanoat, ethyl decanoat, benzyl alcohol i ethyl Lactate.

La brisa marina anomenada "Embat" té una forta influència en el clima (oscil·lació tèrmica, humitat), que es manifesta de manera subsidiària en la composició dels vins. A més l'Embat aporta quantitats apreciables de sals i iode, que donen un toc marítim al gust dels vins.

Aquest conjunt de factors fa que els vins de Pla i Llevant gaudeixin d'una personalitat única, marcada per una acidesa integrada que aporta als vins l'estructura i vigor que els caracteritza.

La qualitat dels vins de la zona del Pla i Llevant està àmpliament reconeguda per les distincions aconseguïdes en concursos regionals, nacionals i internacionals

8. Requisits aplicables.

8.a) Marc legal

Unió Europea: Reglament (CE) 1308/2013, del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris.

Estat: Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.

Autonòmica: Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

8.b) Envasament

Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum aniran proveïts de precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades expedides per l'òrgan de control, que hauran de ser col·locades en el propi celler.

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Pla i Llevant s'han d'envasar en envasos que no en perjudiquin la qualitat i prestigi, d'acord amb el que especifica el Manual de Qualitat. Queda expressament prohibit l'envàs d'1 litre per als vins emparats.

L'embotellament s'ha de fer en la mateixa zona de producció, a causa de la importància del procés sobre la qualitat del producte resultant. Les condicions òptimes s'obtenen amb més seguretat si l'embotellament el realitzen cellers establerts a la zona dels titulars de la denominació i que operen sota el control directe de aquests, ja que compten amb una experiència especialitzada i, més encara, amb un coneixement profund de les característiques específiques del vi.



A més, a la zona de producció de la denominació els controls són sistemàtics, de manera que proporcionen més garanties sobre la qualitat i l'autenticitat del vi.

8.c) Etiquetatge

En l'etiquetatge dels vins envasats ha de figurar obligatòriament, de manera destacada, el nom de la Denominació d'Origen Pla i Llevant.

En l'etiquetatge apareixerà el logotip de la Denominació d'Origen Pla i Llevant següent, tal i com es mostra a continuació:

(Veure Imatge 2 al final del document)

8.d) Activitats permeses i prohibides.

En els cellers inscrits en els diferents registres, només es podrà elaborar, emmagatzemar o manipular raïm, mosts o vins obtinguts de raïms procedents de superfícies vitícoles inscrites en els registres de la DO Pla i Llevant.

En el cas que emmagatzemin vins procedents d'altres zones geogràfiques, ho han de comunicar prèviament i per escrit a l'òrgan de control. S'autoritzarà l'emmagatzement de vins procedents d'altres zones, si es compleixen les condicions següents:

Vi presentat en envasos de capacitat inferior o igual a 15 litres.
Els envasos del vi han d'estar etiquetats en origen.

8.e) Mencions tradicionals facultatives.

Denominació d'Origen (DO)
Criança
Reserva
Gran Reserva

9. Controls

9.a) Autoritat de control

Nom: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla i Llevant
Entitat acreditada per ENAC amb el núm. 92/C-PR 186
Domicili: C. Duzay, s/n
07260 Porreres
ESPANYA
Telèfon: 971 168 569
Fax: 971 168 569

9.b) Tasques de control

9.b.1) Abast dels controls:

1. Anàlisi: l'organisme de control ha de verificar que l'operador realitza anàlisis químiques i sensorials de totes les partides de vi per comprovar que compleixen els requisits establerts en el punt 2 del present plec de condicions.

2. Operadors: l'organisme de control comprova que els operadors tenen la capacitat d'elaborar vi amb les condicions establertes en el plec de condicions, i en especial:

- disposen d'un sistema d'autocontrol i traçabilitat que permet acreditar: varietats i procedència del raïm, graduació volumètrica natural del raïm, rendiments de producció, rendiments d'extracció del most, i anàlisi de totes les partides de vi comercialitzat amb la denominació d'origen "Pla i Llevant".
- duen una comptabilitat específica del vi destinat a la denominació d'origen "Pla i Llevant".

3. Productes: mitjançant la presa de mostra aleatòria, l'organisme de control comprova que el vi amb denominació d'origen "Pla i Llevant".

- Compleix amb característiques analítiques establertes.
- L'etiquetatge inclou la numeració de control i el logotip de la denominació d'origen.



9. b.2) Metodologia dels controls a la verificació anual :

1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que comercialitzen o elaboren vi emparat per la denominació d'origen "Pla i Llevant", amb els objectius següents :

- Verificar que el raïm, most i vi són originaris de la zona de producció.
- Controlar el compliment de les especificitats pel que fa a varietats i rendiment de producció de raïm.
- Comprovar que es realitza una gestió de la traçabilitat des de la producció de raïm fins a l'envasament.
- Comprovar que es realitzen anàlisis de totes les partides de vi, i que inclouen tots els paràmetres establerts.

2. Controls aleatoris :

- Traçabilitat de partides : verificació dels rendiments d'extracció del most.
- Presa de mostres de producte per comprovar els paràmetres analítics.

ANNEX II

Reglament del Consell Regulador de Denominació d'Origen Pla i Llevant

TÍTOL I

EL CONSELL REGULADOR

Article 1

Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen "Pla i Llevant" és una corporació de dret públic de base associativa, a la qual se li atribueix la gestió de la Denominació d'Origen, amb les funcions que determina la normativa vigent, així com el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i altres ens de gestió i de control de denominació de qualitat i la resta de normativa que sigui d'aplicació.

2. El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per al compliment de les seves funcions. Quant al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte amb caràcter general al dret privat, excepte en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha d'aplicar el dret administratiu.

3. La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exercirà la tutela administrativa del Consell Regulador.

4. Els acords del Consell Regulador que no tinguin caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes es faran públics mitjançant circulars exposades a les oficines del Consell Regulador o mitjançant altres sistemes que permetin la seva difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador es notificaran de manera individual.

5. Els acords i decisions del Consell Regulador que afecten el control es comunicaran a les entitats de certificació autoritzades per certificar vi de la Denominació d'Origen i la directora general de Medi Rural i Marí en un termini màxim de 10 dies des de la seva adopció.

6. Contra els actes i acords del Consell Regulador, subjectes al dret administratiu, es podrà interposar recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.

7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador es regiran per principis democràtics.

8. L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat :

- a) Quant al territori, per la zona de producció i elaboració.
- b) Pel que fa als productes, els destinats a la Denominació d'Origen en qualsevol de les seves fases de producció, elaboració, envasat, emmagatzematge i circulació.
- c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en qualsevol dels registres.

Article 2

Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, defensa i promoció de la Denominació d'Origen.

2. D'acord amb el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat i la resta de normativa que sigui aplicable, el Consell Regulador té les següents funcions :

- a) Proposar el Reglament i les possibles modificacions del reglament al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
- b) Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen.
- c) Orientar la producció i qualitat dels vins emparats, promocionar els vins emparats i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
- d) Vetllar pel compliment del present reglament i del plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte davant els òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
- e) Gestionar els registres que s'estableixin en el present Reglament.
- f) Crear i mantenir actualitzats els censos electorals d'inscrits de la Denominació d'Origen.
- g) Establir els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en les fases de producció, elaboració i comercialització del producte emparat i, si escau, els requisits mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.
- h) Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats en relació als aspectes relacionats amb la Denominació d'Origen.
- i) Establir, si escau, per a cada campanya, d'acord amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins dels límits màxims fixats per aquest Reglament, els rendiments, els límits màxims de producció o transformació o qualsevol altre aspecte de conjuntura anual que pugui influir en aquests processos, de conformitat amb les normes reguladores de la matèria.
- j) Expedir, si és el cas, els certificats, els precintes, les contraetiquetes i els números de control.
- k) Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, i qualsevol altra informació que els sigui requerida, així com comunicar aquesta informació a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
- l) Establir i gestionar les quotes obligatòries per al finançament del Consell Regulador, d'acord amb el que disposa el present Reglament.
- m) Elaborar els pressupostos i les memòries que s'han d'aprovar en la forma que determini la normativa aplicable.
- n) Elaborar anualment una memòria de les activitats desenvolupades i de la gestió econòmica del patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins del primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans de finalitzar el primer trimestre de l'any. Aquests documents hauran de ser aprovats pel Ple i tramesos a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, en un termini màxim de 30 dies comptadors a partir de l'aprovació.
- o) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides, en particular, en el manteniment dels registres públics oficials, així com amb els organismes oficials de control.
- p) Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
- q) Exercir les competències que li atribueixin les Administracions Públiques mitjançant la delegació o encàrrec de gestió.

3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes establerts en la normativa d'aplicació.

4. El Consell Regulador adoptarà els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat dels productes i els processos de producció, elaboració, emmagatzematge, envasat, etiquetatge i comercialització.

Article 3

Composició del Consell Regulador

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Denominació d'Origen són:

- a) El ple
- b) El president
- c) El vicepresident
- d) El secretari
- e) Les comissions permanents

2. El procediment per a l'elecció dels titulars d'aquests òrgans és el que estableix el Decret 139/2002, de 22 de novembre, que regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells de les denominacions de qualitat agroalimentària.

3. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, comptarà amb el personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recaurà en la persona que designi el Ple.

4. Per a la realització de les seves activitats, el Consell Regulador podrà disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que tingui dotació aprovada per aquest concepte en el pressupost.

5. Els membres i personal del Consell Regulador estan obligats a guardar la confidencialitat absoluta respecte de les informacions i dades recollides i coneguts en el curs de les seves activitats pròpies.

Article 4

El Ple del Consell Regulador

1. El Ple del Consell Regulador està format per:
 - a) Un president, designat pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
 - b) Un vicepresident, designat pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple
 - c) Quatre vocals, en representació del sector vitícola, triats per les persones inscrites en el Registre de Vinyes en Producció d'entre aquestes mateixes persones.
 - d) Quatre vocals, en representació del sector vinícola, triats per les persones inscrites en els registres de cellers entre aquestes mateixes persones.
 - e) Dos vocals tècnics designats pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, amb coneixements de viticultura i d'enologia, amb veu però sense vot.
2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents registres que gestiona el Consell Regulador amb activitat, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.
3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, una al sector de productors i una altra al sector d'elaboradors, ni directament, ni a través de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.
4. Per cada un dels càrrecs de vocals del Consell Regulador es designarà un suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.
5. Les vocalies seran renovades cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.
6. En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa, serà substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només durarà fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.
7. El termini per a la presa de possessió dels vocals serà, com a màxim, d'un mes, comptador des de la data de la seva designació.
8. Causarà baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, bé personalment o bé la firma a la qual pertanyi, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament.
9. També és motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o cinc alternes, per causar baixa en els registres o per deixar d'estar vinculat al sector que representa.
10. El Ple del Consell Regulador es reunirà quan el convoqui el president, per pròpia iniciativa o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.
11. Les sessions del Ple del Consell Regulador:
 - a) Es convocaran mitjançant una comunicació personal als membres del mateix, per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció, i amb almenys vuit dies d'antelació.
 - b) La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la reunió, en la qual no es podran tractar més assumptes que els prèviament assenyalats, llevat que estiguin presents tots els membres del Ple i sigui declarada la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
 - c) Per a la inclusió en l'ordre del dia d'un assumpte determinat, n'hi ha prou que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'anticipació com a mínim.
 - d) En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, segons el parer del president, o de la meitat dels vocals, se citarà els vocals de la forma establerta en l'apartat a) amb 48 hores d'anticipació com a mínim.
 - e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida serà necessària la presència del president i del secretari o, si s'escau, de qui els substitueixin, i més de la meitat dels membres del Ple.
 - f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho notificarà al seu suplent, perquè el substitueixi, i al president o al secretari del Consell Regulador.
 - g) Els acords s'adoptaran per majoria simple dels membres presents amb dret a vot. El president té dret a vot de qualitat. Les propostes de modificació del Plec de condicions i/o modificació d'aquest Reglament necessitaran l'aprovació de les dues tercers parts dels membres amb dret a vot.
 - h) Els assistents a les reunions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer ús de la informació de tercers de la qual tinguin accés.

12. Són funcions del Ple del Consell Regulador:





- a) Gestionar la Denominació d'Origen.
- b) Aprovar el Manual de qualitat de la Denominació d'Origen i trametre'l a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
- c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
- d) Aprovar la memòria anual de les activitats desenvolupades.
- e) Aprovar la memòria de la gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- f) Elevar la proposta de president i vicepresident al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
- g) Aprovar, si escau, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador i la proposta de ratificació a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
- h) Totes les funcions no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.

Article 5

El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.
2. Són funcions del president:
 - a) Representar el Consell Regulador. Aquesta representació podrà delegar-la de manera expressa a un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.
 - b) Administrar els ingressos i fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents, de conformitat amb els acords del Ple.
 - c) Convocar i presidir les sessions del Ple del Consell Regulador, assenyalant l'ordre del dia, sotmetre a la decisió del mateix els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
 - d) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, prèvia autorització del Ple.
 - e) Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
 - f) Informar l'administració competent de les incidències que en la producció i en el mercat es produeixin.
 - g) Trametre la Direcció General de Medi Rural i Marí els acords que adopti el Ple, per al compliment general, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, així com també els que, per la seva importància estimi que han de ser coneguts per aquesta.
 - h) Qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi, o que li encomanin les Administracions Públiques, en l'àmbit de les respectives competències.
3. El president exerceix el mandat durant quatre anys i podrà ser reelegit.
4. El president cessarà:
 - a) En expirar el termini del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada acceptada la seva dimissió pel Ple.
 - c) Per decisió motivada del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
5. En cas de cessament o defunció del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, proposarà un candidat per a la Presidència al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. La durada del mandat del nou president s'estendrà únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 6

El vicepresident del Consell Regulador

1. Són funcions del vicepresident:
 - a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu i sense vot. Té dret a vot quan exerceixi de president.
 - b) Col·laborar en les funcions del president.
 - c) Exercir les funcions que el president expressament li delegui.
 - d) Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia.
2. La durada del mandat del vicepresident serà la del període del mandat dels vocals, llevat que es donin algunes de les circumstàncies al·ludides en el punt següent.
3. El vicepresident cessarà:
 - a) En expirar el període del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada acceptada la seva dimissió.



c) Per decisió motivada del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.

4. En cas de cessament o defunció del vicepresident, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, proposarà un candidat per a la Vicepresidència al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. La durada del mandat del nou vicepresident s'estendrà únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 7

El secretari

El Consell Regulador disposarà d'un secretari designat pel ple, a proposta del president, de qui dependrà directament. Li correspondrà la direcció, gestió i coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, serveis i dependències del Consell Regulador i, a més, tindrà les següents funcions:

- a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
- c) Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
- d) Vetllar pel compliment de la normativa vigent, advertint de qualsevol desviació que es pugui produir.
- e) Convocar en nom i per ordre del president, les reunions del Ple.
- f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.
- g) Complir les ordres que rebí del president, d'acord amb el Reglament, el Manual de qualitat i la normativa vigent.
- h) Qualsevol altra funció que li atribueixi la normativa vigent o el Manual de qualitat.

Article 8

La Comissió Permanent

1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador podrà constituir una Comissió Permanent, que estarà formada pel president i dos vocals titulars, un del sector viticultor i un altre del sector vinicultor, designats per Ple.

2. En la sessió en què s'acordi la constitució d'aquesta Comissió Permanent es designaran els membres que la formen i s'acordaran també les missions específiques que li corresponen i les funcions que exercirà. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent seran comunicades al Ple del Consell en la primera reunió que es faci.

TÍTOL II **REGISTRES**

Article 9

Els registres

1. El Consell Regulador gestionarà els registres següents:

- a) Registre de vinyes en producció
- b) Registre de cellers d'elaboració
- c) Registre de cellers de criança
- d) Registre de cellers d'emmagatzematge
- e) Registre de cellers embotelladors
- f) Registre de vinyes experimentals

2. Les sol·licituds d'inscripció en els registres, en impresos normalitzats i en els formats establerts, es dirigiran al Consell Regulador acompanyats de la documentació requerida pel Manual de qualitat.

3. El Consell Regulador, per poder inscriure els operadors en els registres, ha de fer els actes necessaris per comprovar les dades indicades en les sol·licituds d'inscripció en virtut dels quals hagi de dictar la resolució.

4. El Consell Regulador denegarà les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador, sobre condicions complementàries de caràcter tècnic que hagin de reunir les vinyes i les instal·lacions.

5. En el cas que el sol·licitant no estigui d'acord amb la resolució relativa a la inscripció en el registre, pot interposar recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.

6. Per a la vigència de les inscripcions serà indispensable complir, en tot moment, els requisits que estableix aquest títol, així com el Plec de condicions i en el Manual de qualitat i procediments, i comunicar qualsevol variació que es produeixi en les dades subministrades en la



inscripció inicial.

7. La inscripció en aquests registres no eximeix de l'obligació d' inscriure en qualsevol altre que estableixi la legislació vigent.

Article 10

Registre de Vinyes en Producció

1. En el Registre de vinyes en producció únicament es poden inscriure les plantacions situades a la zona de producció, inscrites prèviament en el Registre Vitícola de les Illes Balears, el raïm de les quals es pugui destinar a elaborar els vins protegits.

2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el Manual de qualitat i en especial els documents que justifiquin la inscripció en el Registre Vitivinícola de les Illes Balears.

3. No s'admet la inscripció en el Registre de vinyes en producció de les plantacions mixtes que a la pràctica no permeten una absoluta separació en la verema de les diferents varietats.

4. El Consell Regulador ha de comunicar per escrit als viticultors sol·licitants, d'acord amb l'informe tècnic, la resolució sobre la inscripció o la denegació de la inscripció de les vinyes.

5. El Consell Regulador ha de facilitar a les persones físiques o jurídiques inscrites al Registre de vinyes en producció un document o una cartilla de viticultor en què s'expressi la superfície de les vinyes inscrits, amb la separació de les varietats , i també la producció màxima admissible per a cada campanya. Es poden establir altres dades que es considerin necessaris, per tal d'identificar i controlar millor les vinyes.

6. La inscripció en el Registre de vinyes en producció és voluntària , així com la baixa corresponent en aquest Registre.

Article 11

Registre de Cellers d'Elaboració

1. En el Registre de cellers d'elaboració s'han d'inscriure tots els cellers situats a la zona d'elaboració que elaborin vins que puguin optar a utilitzar aquesta Denominació d'Origen i que compleixin tots els requisits que estipulen el Plec de condicions, el Reglament i el Manual de qualitat de la denominació.

2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el Manual de qualitat de la denominació, i en especial els documents que justifiquin la inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Notificació d'Aliments.

Article 12

Registre de Cellers de Criança

1. En el Registre de cellers de criaça s'han d'inscriure tots els cellers situats a la zona de criaça que es dediquin a la criaça de vins emparats per la Denominació d'Origen Pla i Llevant.

2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el Manual de qualitat de la denominació , i en especial els documents que justifiquin la inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Notificació d'Aliments.

3. Per tal que el vi adquireixi les característiques privatives de la denominació, els locals o cellers destinats a la criaça han de disposar de mitjans per a la criaça de vins que garanteixin la qualitat, i complir els requisits que estableixi el Plec de condicions, el Reglament i el Manual de qualitat de la denominació.

Article 13

Registre de Cellers d'Emmagatzematge

1. En el Registre de cellers d'emmagatzematge han de figurar tots els cellers situats als municipis de la denominació que es dediquin a emmagatzemar a granel vins que puguin optar a la Denominació d'Origen i que compleixin tots els requisits que estableixen el Plec de Condicions, el Reglament i el Manual de qualitat de la denominació .

2. En la inscripció figuraran les dades que estableixi el Manual de qualitat de la denominació i, en especial, els documents que justifiquin la inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Notificació d'Aliments.

Article 14

Registre de Cellers Embotelladors

1. En el Registre de cellers embotelladors s'han d'inscriure tots els cellers situats als municipis de la denominació que es dediquin a



embotellar i comercialitzar vi degudament etiquetat i emparat per la denominació.

2. En la inscripció figuraran les dades que estableixi el Manual de qualitat de la denominació i, en especial, els documents que justifiquin la inscripció en el Registre d'Envasadors i Embotelladors i en el Registre General Sanitari d'Empreses alimentàries i Notificació d'Aliments.

Article 15

Vigència dels registres

1. Per a la vigència de les inscripcions en els registres serà indispensable reunir en tot moment els requisits que estableix aquest Reglament, el Plec de condicions i els acords del Consell Regulador.

2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció. En el cas que aquestes dades afecten la certificació, cal un informe favorable de l'entitat de certificació, que es lliurarà al Consell Regulador.

3. El Consell Regulador podrà revocar les inscripcions quan els titulars no s'atinguin als preceptes que s'estableixin.

4. El Consell Regulador comprovarà periòdicament l'exactitud de les inscripcions i adoptarà les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes que són d'aplicació.

5. Les inscripcions en els diferents registres es renovaran cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.

6. Les inscripcions i les baixes en els registres són voluntàries.

TÍTOL III **DRETS I OBLIGACIONS**

Article 16

Titulars dels drets i obligacions

1. Només les persones físiques o jurídiques que tinguin inscrites vinyes o instal·lacions en els registres poden produir raïm que es destinarà a elaborar vins emparats per la Denominació d'Origen Pla i Llevant i elaborar, envellir, emmagatzemar a granel i/o embotellar vins protegits per aquesta denominació.

2. Només es podrà aplicar la Denominació d'Origen als vins procedents de vinyes i establiments inscrits en els registres corresponents, produïts i elaborats d'acord amb les normes establertes pel Plec de condicions i per aquest Reglament, que reuneixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies de la Denominació d'Origen que les caracteritzen.

3. Únicament els operadors certificats per una entitat de certificació poden comercialitzar vins amb Denominació d'Origen.

4. El dret a l'ús de la Denominació d'Origen mitjançant propaganda, publicitat, documentació o etiquetes és exclusiu de les firmes inscrites en els registres i per als vins protegits per aquesta Denominació d'Origen.

5. Les persones inscrites queden obligades a complir les disposicions d'aquest Reglament, els acords del Consell Regulador i les normes i acords que, dins les seves competències, dictin les autoritats competents de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, l'Estat espanyol i de la Unió Europea.

6. Les persones inscrites en els registres queden obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.

7. Per a l'exercici de qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars de plantacions o instal·lacions inscrites han d'estar al dia del pagament de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.

8. El Consell Regulador elevarà els acords que afectin els drets i obligacions de les persones inscrites a la Direcció General de Medi Rural i Marí, per a la seva aprovació.

Article 17

Activitats permeses i prohibides

1. Als cellers inscrits en els registres del Consell Regulador que preveu aquest Reglament només es poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïms, mostos o vins obtinguts de raïm que procedeixi de superfícies vitícoles inscrites en el Registre de Vinyes en Producció de la Denominació.

2. Tanmateix tot això, el Consell Regulador podrà autoritzar als cellers per rebre el raïm i elaborar, embotellar, sotmetre a criança i





emmagatzemar vins elaborats amb raïm de la zona de producció que no procedeixi de vinyes inscrites, sempre que aquestes operacions, així com la manipulació i l'emmagatzematge dels productes obtinguts, es facin separatament dels que optin a ser emparats per la denominació d'origen i sempre que es garanteixi la traçabilitat. L'entrada d'aquest raïm es comunicarà al Consell Regulador amb quatre hores d'antelació.

3. El Consell Regulador podrà autoritzar als cellers inscrits en els registres, excepcionalment i amb l'informe tècnic favorable, perquè emmagatzemin vins embotellats, etiquetats i precintats no originaris de la comarca i envasats en cellers no inscrits en els registres esmentats. Les condicions, en particular les d'identificació i de traçabilitat, per poder autoritzar l'activitat que es descriu en aquest apartat s'establiran en el sistema de qualitat del celler.

4. Als cellers inscrits es pot elaborar, embotellar, sotmetre a criança i emmagatzemar vins que procedeixen de vinyes inscrites al Registre de vinyes experimentals. En aquest cas, la recepció de raïm i la manipulació, elaboració i emmagatzematge dels vins esmentats es realitzaran separatament de les operacions corresponents als productes que optin a ser protegits per la denominació, que s'ha de fer amb la deguda identificació i amb la traçabilitat dels dipòsits i dels envasos, segons les normes que estableixi el Consell Regulador en el Manual de qualitat. L'entrada d'aquest raïm es comunicarà al Consell Regulador amb quatre hores d'antelació.

Article 18

Normes particulars d'identificació

1. El Consell Regulador ha d'adoptar i registrar un logotip com a símbol de la Denominació d'Origen, amb l'aprovació prèvia de la directora general de Medi Rural i Marí.
2. El Consell Regulador podrà obligar que figurei una placa identificativa que reproduïx el logotip a l'exterior dels cellers inscrits, i en un lloc destacat.

Article 19

Normes de campanya

1. Els vins emparats per la Denominació d'Origen Pla i Llevant han d'haver superat les proves fisicoquímiques i sensorials que s'estableixen en el Plec de condicions.
2. El Consell Regulador podrà fixar per a cada campanya i per a cada firma inscrita en el Registre de Cellers les quantitats de cada tipus de vi que poden ser expedits i emparats per la Denominació d'Origen Pla i Llevant, d'acord amb les quantitats de raïm adquirides, les existències de campanyes anteriors i les adquisicions de vins o mosts a altres firmes inscrites.

Article 20

Desclassificació

1. Qualsevol raïm, most o vi que presenti defectes o alteracions sensibles o que s'hagi produït o elaborat incomplint els preceptes d'aquest Reglament, del Manual de qualitat o de la legislació vigent, comporta la pèrdua del dret d'ús de la Denominació d'Origen Pla i Llevant.
2. Així mateix, també perd el dret d'ús a la Denominació d'Origen Pla i Llevant qualsevol producte obtingut a partir d'una barreja amb un altre que no reuneixi les característiques per ser emparat per aquesta Denominació d'Origen.
3. El viticultor i/o vinicultor haurà de desclassificar qualsevol raïm, most o vi que no reuneixi les característiques per ser emparat per aquesta Denominació d'Origen, en qualsevol fase de producció, elaboració, envelliment o comercialització, comunicant-ho al Consell Regulador, d'acord amb el que estableixi el Manual de qualitat. A partir d'aquest moment, el vi ha de romandre identificat sota la supervisió d'aquest òrgan en envasos independents i retolats degudament.

Article 21

Etiquetatge

1. En l'etiquetatge dels vins envasats figurarà el nom de la Denominació d'Origen, de forma destacada i d'acord amb la legislació aplicable.
2. L'envàs en què s'expedeixin els vins envasats per al consum ha d'anar proveït d'un número de control assignat pel Consell Regulador, que ha de ser col·locat en el propi establiment de manera que no permeti una segona utilització.
3. Els vins emparats per la Denominació d'Origen s'han comercialitzar en envasos que no perjudiquin ni la seva qualitat ni el seu prestigi.
4. Els operadors inscrits han de comunicar al Consell Regulador els models de les etiquetes dels vins acollits a la denominació que pretenguin utilitzar, als efectes de verificar que no indueixin a confusió i que no desprestigiïn la Denominació d'Origen. El Consell Regulador elaborarà un cens de les etiquetes per a cada establiment.



5. Les marques, noms comercials, símbols, llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda aplicades als vins emparats que indueixin a confusió no es podran utilitzar en la comercialització d'altres vins, ni tan sols pels mateixos titulars.

6. Els vins emparats per la Denominació d'Origen s'han envasar exclusivament en les empreses inscrites en el registres de cellers embotelladors. En cas contrari, perden el dret a usar la menció a la Denominació d'Origen.

Article 22

Expedició de productes

1. Tota expedició de raïm, most, vi o qualsevol altre producte del raïm o subproducte de la vinificació que tingui lloc entre les firmes inscrites, fins i tot les pertanyents a la mateixa raó social, s'ha d'acompanyar de la documentació que disposi el Manual de qualitat de la Denominació.

2. El que s'estableix en el punt anterior és exigible també en el cas d'expedició de raïm, most, vi o qualsevol altre producte del raïm o subproducte de la vinificació que tingui lloc d'una firma inscrita a una no inscrita.

3. El transport de vins a granel emparats per la Denominació d'Origen o amb dret a estar emparats entre cellers inscrits, s'ha d'acompanyar del document d'acompanyament per a productes vitivinícoles segellat, abans del transport, per l'entitat de certificació.

Article 23

Requisits per a la comercialització

1. No es pot comercialitzar emparada amb la Denominació cap partida de raïm, de most o de vi que per qualsevol causa presenti defectes o alteracions sensibles o en la producció s'hagin incomplert els preceptes del Plec de Condicions, d'aquest Reglament, del Manual de qualitat o de la legislació vigent.

2. Per tal de garantir la qualitat, tots els vins amb Denominació destinats a la comercialització final, s'expediran envasats.

3. Els vins emparats s'han envasar exclusivament en els cellers inscrits al Registre de cellers embotelladors que s'estableix en aquest Reglament.

4. Els vins emparats únicament poden circular i ser expedits pels cellers inscrits, en uns tipus d'envasos que no en perjudiquin la qualitat o prestigi i que estiguin aprovats pel Consell Regulador.

5. El titular de l'establiment envasador és el responsable que els vins que posa al mercat sota la Denominació d'Origen compleix totes les exigències del Plec de condicions i d'aquest Reglament, i en particular les que es refereixen a l'origen i les característiques químiques i organolèptiques.

6. L'establiment ha de disposar d'un sistema d'autocontrol que acrediti que tots els vins que pretengui posar al mercat emparats per la Denominació d'Origen compleixen les exigències establertes en el Plec de condicions i en aquest Reglament.

7. Els vins s'han de sotmetre a les anàlisi fisicoquímiques i organolèptiques necessaris per garantir que s'ajusten als paràmetres i característiques definides en el Plec de condicions.

8. L'establiment pot dur a terme les anàlisi amb mitjans propis sempre que els resultats quedin registrats en un document que inclogui la identificació del lot. En funció dels resultats, hi haurà una valoració de si el lot és apte o no per ser comercialitzat com a Denominació d'Origen.

Article 24

Obligacions dels operadors inscrits en els registres

1. Els operadors inscrits en els registres de la Denominació d'Origen tenen les obligacions següents:

- a) Dur una comptabilitat vitivinícola segons la normativa vigent.
- b) Dur un sistema d'autocontrol que permeti identificar tots els productes de l'establiment i garantir la seva traçabilitat.
- c) Identificar els envasos destinats a la Denominació d'Origen, i separar-los físicament d'altres presents a l'establiment. La identificació consisteix en una numeració i retolació dels recipients o dipòsits, que s'ha de relacionar en els registres de la comptabilitat de l'establiment.
- d) Realitzar les comunicacions i declaracions que els corresponguin, en la forma i en els terminis establerts.

2. Els productors hauran de presentar la Cartilla de productor en el moment del lliurament de raïm als establiments, perquè es pugui destinar a la Denominació d'Origen. El Consell Regulador podrà acordar substituir la Cartilla de productor per un altre document o mitjà tècnic de



control que permeti acreditar l'origen, quantitat i destinació del raïm produïda per cada productor.

3. Els operadors han d'adoptar, en qualsevol fase de producció, recepció, emmagatzematge, elaboració, envasat o comercialització, les mesures adequades per evitar la comercialització de vi, destinat a la Denominació d'Origen, que no reuneixi els requisits i/o característiques necessàries, i identificarà els productes que no es poden destinar a la Denominació d'Origen.

4. Per a la vigència de les inscripcions en els respectius registres, serà indispensable complir en tot moment amb els requisits que estableix aquest Reglament. Els establiments han de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació en les dades subministrades en el moment de la inscripció.

5. Pel simple fet de la inscripció en els respectius registres, les persones físiques o jurídiques inscrites queden obligades al compliment de les obligacions d'aquest Reglament, els acords del Consell Regulador i les decisions de l'entitat de certificació i de les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides. A més, estan obligats al pagament de les quotes que estableixi el Consell Regulador.

Article 25

Declaracions

1. Per tal de controlar la producció, l'elaboració i les existències, així com les qualitats i l'origen dels vins, els titulars de vinyes i de cellers inscrits en els registres estan obligats a presentar al Consell Regulador les declaracions següents, de acord amb el Manual de qualitat:

a) Les persones inscrites en el Registre de vinyes en producció, un cop acabada la verema i en tot cas abans del 30 de novembre de cada any, han de presentar la declaració de la collita obtinguda en cadascuna de les parcel·les de vinya inscrites, en el qual s'indicarà la destinació del raïm i, en cas de vendre'l, el nom de la persona compradora. Si es produeixen diferents varietats de raïm haurà de declarar la quantitat de cadascuna. Les agrupacions de viticultors podran tramitar en un sol document la declaració esmentada i han d'adjuntar un llistat amb el nom, les quantitats i altres dades corresponents a cada soci.

b) Les persones inscrites al Registre de cellers d'elaboració hauran de declarar la quantitat de vi obtinguda i han d'especificar els diversos tipus que elaborin, abans del 30 de novembre de cada any. És obligatori consignar la procedència del raïm i, en cas de vendre'l durant la campanya de verema, la destinació dels productes que s'expedeixin, la persona destinatària i la quantitat. Mentre hi hagi existències del producte, han de declarar les sortides trimestralment al Consell Regulador.

c) Per facilitar el control del producte emparat amb la Denominació d'Origen, les firmes inscrites en els registres de cellers han de presentar declaracions de les entrades i les sortides de vi al Consell Regulador, en la forma i en les condicions que estableixi el Manual de qualitat.

2. El Consell Regulador podrà fer inspeccions i assajos, i prendre mostres per comprovar la veracitat de la documentació presentada.

3. D'acord amb la legislació vigent, les declaracions a què es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma numèrica, sense cap referència de caràcter individual.

4. Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors són independents de les obligacions que la legislació aplicable estableix amb caràcter general per al sector vitivinícola.

TÍTOL IV **FINANÇAMENT**

Article 26

Finançament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen es finança amb els recursos següents:

a) Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.

b) Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple en funció de les necessitats pressupostàries. Les quotes les han d'abonar les persones inscrites en els registres del Consell Regulador.

c) Les subvencions.

d) Les indemnitzacions, donacions i llegats de tot ordre que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple.

e) Els imports recaptats per la prestació de serveis, ja siguin de creació pròpia, a conseqüència de delegació o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.

f) Els provinents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.

g) Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.

2. Les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador són públiques i estaran publicades o almenys exposades a les oficines del Consell Regulador.



3. La directora general de Medi Rural i Marí, a iniciativa pròpia o a petició del Ple del Consell Regulador, podrà exigir la realització d'una auditoria del Consell Regulador, que es durà a terme sota les directrius de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Article 27

Règim comptable

1. El Consell Regulador ha de portar una comptabilitat, que es regirà pels principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.
2. La gestió econòmica s'ha de desenvolupar mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'inclouran els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del normal funcionament i els ingressos suficients.
3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i fiscalització de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.

TÍTOL V **EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓ**

Article 28

Entitats de certificació

1. Poden dur a terme el control i la certificació de la Denominació d'Origen les entitats de certificació acreditades d'acord amb la norma ISO 17065:2012 i autoritzades per la directora general de Medi Rural i Marí.
2. El Consell Regulador es podrà acreditar d'acord amb la norma ISO 17065:2012 per certificar els productes de la Denominació d'Origen, i podrà actuar com a entitat de certificació prèvia autorització de la directora general de Medi Rural i Marí.
3. La directora general de Medi Rural i Marí ha d'establir un directori d'entitats de certificació autoritzades en relació amb la Denominació d'Origen Pla i Llevant, que tindrà caràcter públic i informatiu.
4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un Manual de qualitat en el qual reflectirà la seva política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques en la certificació de la Denominació d'Origen Pla i Llevant.
5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplicarà per cadascun dels seus serveis.
6. L'entitat de certificació conservarà els expedients, documentació i dades dels controls realitzats i de les certificacions emeses, a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de 6 anys.

Article 29

Procés de certificació

1. Els operadors inscrits en els registres establerts en el present Reglament, per poder comercialitzar productes amb Denominació d'Origen han d'acreditar que disposen de la certificació adequada signada per l'entitat de certificació.
2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar del llistat actualitzat d'operadors qualificats per comercialitzar amb la Denominació d'Origen.
3. Les despeses de certificació són a càrrec dels operadors que contractin el servei.
4. Les entitats de certificació han de dur a terme les següents actuacions per a la certificació :
 - a) Controlar les característiques de la vinya i el sistema de producció . En particular es comprovarà les varietats i les pràctiques de cultiu.
 - b) Verificar que el volum de cada tipus de vi comercialitzat està justificat d'acord amb les quantitats de raïm adquirit.
 - c) Efectuar controls de les instal·lacions on s'emmagatzemin o manipulin productes, i sol·licitar els llibres de registre, en suport digital o paper, els documents d'acompanyament i de la resta de documentació. Tota la documentació ha d'estar disponible per a l'entitat de certificació.
 - d) Efectuar controls periòdics sobre la matèria primera, el procés d'elaboració, l'envasament i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat i el compliment de la resta d'exigències d'aquest Reglament.
 - e) Efectuar aforaments aleatoris i periòdics que permetin verificar la traçabilitat dels volums de matèria primera, en procés d'elaboració, elaborat, present en l'establiment i comercialitzat.
 - f) Informar trimestralment al Consell Regulador i a la Direcció General de Medi Rural i Marí els aspectes següents:





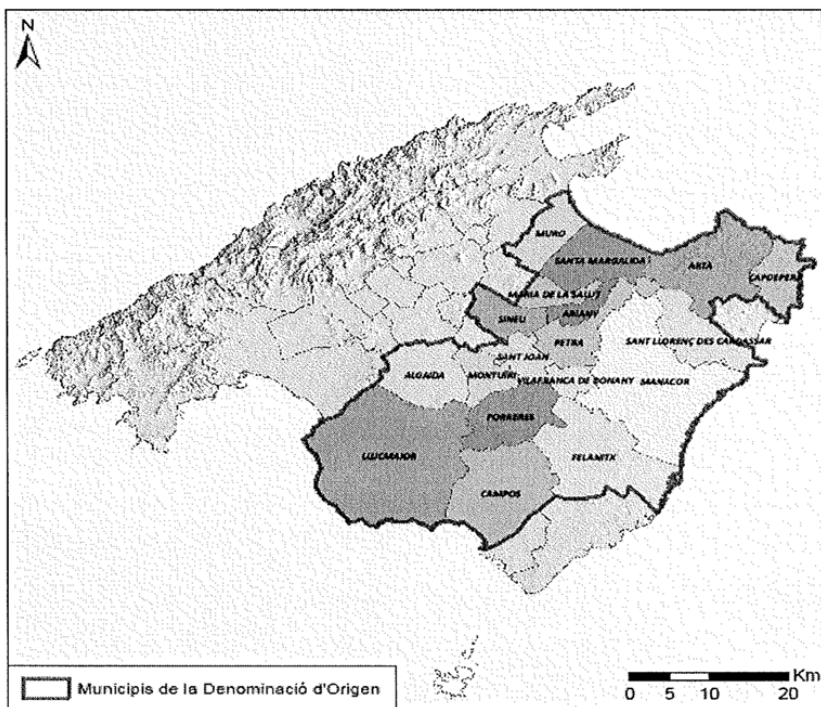
- Operadors certificats.
- Establiments suspesos de manera temporal o definitiva.
- g) Emetre el certificat que acrediti el dret d'un operador a utilitzar el nom de la Denominació d'Origen per als productes emparats que pretengui posar al mercat.
- h) Informar la directora general de Medi Rural i Marí sobre qualsevol circumstància de la qual en tingui coneixement que pugui suposar una infracció administrativa.

(1) Per als vins escumosos, el vi base ha de tenir un grau alcohòlic mínim de 9,5°.

(2) Per als vins de campanyes anteriors, l'acidesa volàtil es pot incrementar respecte del valor de 0,80 g/l, en 0,06 g/l àcid acètic per cada grau alcohòlic que superi el 10%vol. El límit màxim d'acidesa volàtil es d'1,1 g/l.



Municipis de la Denominació d'Origen del Pla i Llevant



Mapa creat pel Servei de SIG i Teledetecció (SSIGT) Universitat de les Illes Balears, Novembre 2010
Font: Informació geogràfica del Mapa Topogràfic de Balears 2006, Govern de les Illes Balears



MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

